# Marzipan Hippenmasse



*Von Kuchenfee*

In der Konditorei lernt man als Erstes, dass die feinsten Sachen oft nur aus einer Handvoll Zutaten bestehen. Hippengebäck gehört genau in diese Kategorie: hauchzart, knusprig, klassischerweise zum Eiskaffee serviert und im Fachhandel kaum noch zu bekommen. Bei mir kommt für die **Marzipan Hippenmasse** kein künstliches Aroma in den Teig, sondern echte **Marzipan-Rohmasse**, die ich mit Eiweiß weich arbeite, bis keine Stücke mehr drin sind.

Nach meinem Kranzgebäck letzte Woche und dem schönen Feedback von euch packe ich gleich noch ein klassisches Gebäck dazu, das viele gar nicht mehr kennen. Das Rezept braucht nur vier Zutaten, dafür aber zwei Dinge, die ihr nicht abkürzen dürft: **einmal durch ein ganz feines Sieb passieren** und mindestens zwei bis drei Stunden ruhen lassen, damit der Puderzucker sich komplett auflöst und die Luftblasen hochsteigen. Die Marzipan-Note schmeckt man am Ende übrigens kaum heraus, sie macht das Ganze nur runder. Hier kommt mein Grundrezept für die klassische Marzipan Hippenmasse:

| VORBEREITUNG | BACKZEIT | RUHEZEIT | GESAMT |
|---|---|---|---|
| **5 min** | **15 min** | **n/a** | **20 min** |

*30 Portionen · Schwierigkeit: Mittel*

## Zutaten

- **88 g** Marzipanrohmasse
- **62 g** Puderzucker
- **62 g** Eiweiß
- **30 g** Mehl

## Werkzeuge

- Waage
- Winkelpalette
- Schüssel

## Zubereitung

01 Marzipanrohmasse fein hacken oder reiben.

02 1/3 des Eiweiß zur Rohmasse geben und alles zu einer dicken Masse fein arbeiten. Restliches Eiweiß in 2 Portionen unterarbeiten.

03 Puderzucker unterarbeiten.

04 Mehl zum Schluss kurz unterarbeiten.

05 Masse durch ein feines Sieb drücken um Marzipanstückchen vermeiden. 3h stehen lassen.

06 Ofen auf 190°C Umluft oder 200°C OU Hitze vorheizen. Masse über eine Hippen Schablone aufstreichen, auf Backpapier oder Silikonmatten.

07 Backzeit varriiert – schön goldig ist das Ziel.